

# Penerapan Green Practice untuk Mendukung Pariwisata Berkelanjutan di Senja Restoran, Sheraton Senggigi Beach Resort

Kadek Mely Apryanti <sup>1\*</sup>, I Wayan Basi Arjana <sup>2</sup>, I Putu Krisna Arta Widana <sup>3</sup>

<sup>1</sup> Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

<sup>2</sup> Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

<sup>3</sup> Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

\*Corresponding Author: [mely.apryanti@yahoo.com](mailto:mely.apryanti@yahoo.com)

**Abstrak:** Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui penerapan green practice dan dampaknya dalam upaya mendukung pariwisata berkelanjutan di Senja Restoran, Sheraton Senggigi Beach Hotel dan Resort. Penerapan green practice ditinjau dari aspek green food, green action, dan green donation. Sedangkan dampak penerapan green practice ditinjau dari aspek ekonomi, sosial, operasional dan lingkungan. Metode pengumpulan data yang digunakan adalah observasi, wawancara terstruktur, dan dokumentasi. Adapun teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif kualitatif dengan menggunakan metode Miles dan Huberman. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan green practice pada Senja restoran sudah dilakukan secara signifikan. Akan tetapi kriteria penerapan green practice dalam kategori green donation masih belum dilaksanakan secara maksimal baik dari sisi Senja Restoran maupun pihak hotel itu sendiri. Hal berbeda terlihat dari penerapan green practice dalam kategori green food dan green action. Pihak Senja Restoran sudah menerapkan aktivitas-aktivitas yang berkaitan dengan penerapan green practice seperti penggunaan bahan lokal pada menu Senja Restoran, melakukan perubahan menu makanan dan minuman sesuai musim, penggantian alat saji plastik dengan bahan ramah lingkungan, dan penggunaan botol plastik daur ulang. Beberapa kendala yang menjadi kesulitan dalam penerapan green practice di Senja Restoran yakni staf restoran yang masih belum memahami konsep green practice secara teori, namun mereka mampu menerapkan praktek-praktek yang berkaitan dengan green practice dan mendukung pariwisata berkelanjutan secara tidak langsung, berikutnya ialah pihak manajemen hotel yang masih fokus pada pemulihan pasca pandemi sehingga penerapan green practice masih belum maksimal dilakukan, dan terakhir ialah belum adanya pedoman khusus yang dibuat oleh manajemen restoran untuk mengatur kebijakan terkait penerapan green practice baik di hotel maupun restoran. Mereka hanya memiliki pedoman berasal dari Marriot International yang tertera dalam laporan CSR yakni Serve 360 Report tahun 2021.

**Kata Kunci:** green practice, sustainable tourism, hotel, restoran

**Abstract:** The purpose of this study is to determine the implementation of green practice and their impact on supporting sustainable tourism at Senja Restaurant, Sheraton Senggigi Beach Hotel and Resort. The implementation of green practice includes green food, green action, and green donation. The impact of impen practice is in terms of economic, social, operational, and environmental aspects. Data collection methods used are observation, structured interviews, and documentation. The data analysis technique used is a qualitative descriptive analysis using Miles and Huberman method. The results showed that the implementation of green practice at Senja restaurant had been carried out significantly. However, the criteria for green practice in green donation category are not implemented optimally both at Senja restaurant and the hotel itself. Meanwhile, different things are seen in implementing green practice in the green food and action categories. Senja Restaurant has implemented activities related to green practices, such as using local ingredients in the Senja Restaurant menu, changing the food and beverage menu according to the season, replacing plastic serving tools with environmentally friendly materials, and using recycled plastic bottles. The obstacles in implementing green practice, i.e., Restaurant staff who still do not understand the concept of green practices; The hotel management still focused on post-pandemic recovery, so the implementation of green practices still not optimal carried out; There are no specific guidelines made by restaurant management to regulate policies related to the implementation of green practices in hotel and restaurants. Instead, the guidelines came from Marriot International, namely, Serve 360 Report.

**Keywords:** green practice, sustainable tourism, hotel, restaurant.

**Informasi Artikel:** Pengajuan Repository pada Oktober 2022

## Pendahuluan

Pariwisata merupakan salah satu industri terbesar di dunia. Undang undang tentang kepariwisataan mendefinisikan pariwisata sebagai berbagai macam hal yang berhubungan dengan kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan atau jasa yang disediakan oleh pihak-pihak terkait seperti masyarakat, pengusaha, pemerintah maupun pemerintah daerah. Keberadaan potensi pariwisata yang unik dan menarik di suatu daerah seharusnya dapat dimanfaatkan melalui pengembangan pariwisata yang baik (Wilopo, 2017).

Industri perhotelan adalah industri pariwisata yang tengah menjadi sorotan karena hotel telah dianggap banyak menghasilkan dampak lingkungan secara langsung sekaligus menggunakan sumber daya alam terbesar secara berkelanjutan. Salah satu penelitian menyatakan bahwa kepedulian lingkungan ini telah diartikan kedalam bentuk green management yang pada industri perhotelan memiliki tujuan untuk mengurangi efek kerusakan lingkungan yaitu, pemakaian energi, pemborosan air, penggunaan barang tidak dapat didaur ulang, serta pelepasan limbah ke udara, air, dan tanah (Italian National Agency for the Protection of the Environment and for Technical Services, 2002).

Salah satu konsep green management yang mulai banyak dilakukan dan dikembangkan oleh industri perhotelan saat ini ialah green practices. Green practices merupakan program yang mendorong pelaku bisnis perhotelan untuk menghemat air, energi dan mengurangi limbah padat, serta mengurangi biaya operasional dan dapat melindungi bumi (Teng, 2015). Perkembangan konsep green practice kini mulai merambah pada bidang food and beverage, tepatnya pada dapur dan restoran. Dapur dan restoran hotel mulai menerapkan konsep green practice dalam proses operasionalnya dan pengolahan makanan dengan bahan-bahan organik dan ramah lingkungan. Akan tetapi, penerapan green practice pada restoran memiliki konsep yang lebih luas. Hal ini disebutkan dalam penelitian oleh Jeong dkk (2010), yakni recycling and composting, energy and water-efficient equipment, eco-friendly cleaning supplies, servingware and packaging, and menu sustainability sebagai model dari bentuk konsep green practices di restoran.

## Metode

Lokasi pada penelitian ini adalah Senja Restoran, yang berlokasi di Hotel Sheraton Senggigi Beach Resort. Alamat di Jalan Raya Senggigi No. Km. 8, Senggigi, Lombok, Kabupaten Lombok Barat, Nusa Tenggara Barat. Penelitian ini dilakukan selama 6 bulan dari bulan Januari sampai dengan Juli 2022. Objek penelitian ini adalah penerapan green practice untuk mendukung pariwisata berkelanjutan di Senja Restoran, Sheraton Senggigi Beach Resort (Marsum, 2005). Identifikasi Variabel, Variabel yang digunakan dalam penelitian ini adalah dua variabel yakni green practice sebagai variabel bebas (X) yang didalamnya terdapat green food, green action, dan green donation sebagai subvariabel dan variabel pariwisata berkelanjutan sebagai variabel terikat (Y).

Penelitian ini menggunakan data kualitatif di mana data kualitatif menurut Sugiyono (2015) adalah data yang berbentuk kata, skema, dan gambar. Creswell (2003) menyatakan bahwa untuk memvalidasi data penelitian kualitatif digunakan data triangulasi dengan melakukan wawancara, observasi dan analisis dokumentasi (Emzir, 2012).

## Hasil dan Pembahasan

Istilah hijau atau green identik dengan sesuatu yang ramah lingkungan. Istilah lainnya yang serupa adalah praktik ramah lingkungan, pendekatan hijau, atribut ramah lingkungan atau hijau, dan praktik lingkungan. Istilah-istilah tersebut memiliki arti yang hampir sama (Hieu & Rašovská, 2017). Green practice juga didefinisikan sebagai praktik yang terdiri dari penggunaan energi dan air secara efisien, recycling, sustainable food, mengurangi limbah dan juga polusi (Amran dkk, 2017).

Panduan langkah langkah penerapan green practice yang dikelompokkan oleh Schubert (2008) dibagi menjadi tiga bagian yakni green action, green food, dan green donation. Hal ini digunakan peneliti untuk menunjukkan penerapan green practice yang dilakukan di Senja Restoran dalam usaha mendukung pariwisata berkelanjutan. Berikut adalah hasil observasi green practice di Senja Restoran sesuai dengan Tabel 1.

**Tabel 1.** Hasil observasi green practice di Senja Restoran, Sheraton Senggigi Beach Resort

No.	Komponen	Indikator	Bentuk penerapan	Hasil observasi dan interview
1	Green Action	Efisiensi Energi dan Air	Menggunakan keran sensor pada wastafel untuk menghemat air, menggunakan lampu LED, TV LED yang efisien energi, menggunakan door closer (alat penutup pintu otomatis, setelah seseorang membuka pintu) pada pintu penghubung antara dapur dan restoran agar selalu tertutup supaya AC restoran tidak masuk dapur dan memasang tanda untuk menghemat air dan listrik di sekitar toilet.	Tidak ada penggunaan keran sensor pada wastafel, Senja restoran dan penggunaan door closet karena letak restoran yang terpisah dari dapur.  Ada penggunaan lampu hemat energi di Senja Restoran dan penempatan stiker atau tanda hemat listrik dan air di Senja Restoran.
		Penggunaan Produk-Produk Ramah Lingkungan	Menggunakan produk-produk kemasan <i>biodegradable</i> (dapat terurai dan membusuk dengan sendirinya) untuk mengemas makanan, melakukan substitusi bahan kimia dengan air panas sebagai pembersih meja.	Hal ini telah dilakukan dengan mengganti sedotan plastik dengan bambu dan kertas. Selain itu staff restoran sudah melakukan substitusi, dengan air panas.
		Daur Ulang dan Pengomposan	Mengolah air limbah yang hasilnya dapat digunakan kembali seperti menyiram toilet dan menyiram tanaman, mendaur ulang barang bekas seperti kardus, besi, kaca, plastik dan lainnya menjadi barang baru. Contoh mendaur ulang kaleng menjadi tempat lampu. Memanfaatkan sisa makanan menjadi pupuk organik.	Tidak ada pemanfaatan sisa makanan restoran untuk pupuk organik.  Ada penggunaan limbah air untuk penyiraman yang dilakukan pihak hotel dan pihak restoran melakukan daur ulang botol minuman kaca menjadi wadah untuk infused water.
		Pencegahan Polusi	Melakukan pemilahan sampah organik dan anorganik. Kebijakan tidak merokok dalam restoran. berusaha membeli bahan dalam kemasan besar untuk mengurangi limbah kemasan.	Ada kegiatan pemilahan oleh Senja Restoran dan sudah melakukan kegiatan pembelian dalam kemasan besar untuk efisiensi biaya di Departemen Food And Beverage.  Tidak ada karena Senja Restoran merupakan restoran outdoor di pinggir pantai sehingga kebijakan ini tidak diberlakukan.

2	Green Food	Menggunakan bahan-bahan lokal dan organik. Melakukan perubahan menu sesuai dengan penggunaan bahan-bahan musiman yang bersifat lokal. Memberi keterangan khusus pada menu.	Membeli bahan makanan lokal / organik dari supplier local, melakukan perubahan menu disesuaikan dengan buah atau sayur musiman, dan memberi keterangan khusus dan penjelasan terkait bahan makanan pada menu.	Hal ini sudah dilakukan oleh pihak terlihat dari menu-menu yang ditawarkan oleh Senja Restoran yang cenderung ke arah Asia serta pemberian keterangan sudah diterapkan pada buku menu di setiap restoran, termasuk Senja Restoran.
3	Green Donation	Mendanai dan mengikuti proyek-proyek ramah lingkungan. Memberi edukasi kepada masyarakat mengenai green practices.	Ikut serta dalam komunitas atau mendanai kegiatan ramah lingkungan, dan melakukan sosialisai serta penyuluhan terkait dampak kerusakan lingkungan pada lingkungan sekitar.	Tidak ada, hal ini belum dilakukan oleh restoran dan hotel.

Menurut Schubert (2008), yang termasuk dalam kategori green action ialah efisiensi energi dan air, penggunaan bahan-bahan ramah lingkungan, daur ulang dan pencegahan polusi. Dalam hasil observasi yang terlihat pada Tabel 1 yang dilakukan peneliti, penerapan green action masih belum diterapkan secara maksimal. Hal ini terlihat dari beberapa indikator green action yang belum dilaksanakan dan diterapkan di Senja Restoran, yaitu: Belum digunakannya keran sensor pada wastafel untuk menghemat air; Belum menggunakan door closer (alat penutup pintu otomatis, setelah seseorang membuka pintu) pada pintu penghubung antara dapur dan restoran agar selalu tertutup supaya AC restoran tidak masuk dapur; Belum adanya pemanfaatan sisa makanan dari restoran untuk digunakan sebagai pupuk organik; Tidak adanya tanda kebijakan dilarang merokok, karena Senja Restoran merupakan restoran outdoor di pinggir pantai sehingga kebijakan ini tidak diberlakukan.

## Simpulan

Marriot International sebagai salah satu manajemen hotel yang menaungi Sheraton Senggigi Beach Hotel and Resorts memiliki target untuk menjadikan hotel-hotelnya sebagai 100% hotel ramah lingkungan pada tahun 2025. Hal tersebut juga tercantum dalam laporan pertanggungjawaban lingkungan serve360 tahun 2021 yang dikeluarkan oleh Marriot International. Sebagai bentuk upaya memenuhi target tersebut, maka setiap hotel melakukan kebijakan-kebijakan untuk mencapainya, termasuk Sheraton Senggigi Beach Hotel dan Resort.

Penerapan green practice pada Senja Restoran merupakan salah satu bentuk upaya hotel memenuhi target manajemen Marriot International. Penerapan green practice pada Senja restoran sudah dilakukan secara signifikan. Hal ini sesuai dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh peneliti. Akan tetapi kriteria penerapan green practice dalam kategori green donation masih belum dilaksanakan secara maksimal baik dari sisi Senja Restoran maupun pihak hotel itu sendiri. Hal berbeda terlihat dari penerapan green practice dalam kategori green food dan green action. Senja Restoran sudah menerapkan aktivitas aktivitas yang berkaitan dengan penerapan green practice seperti penggunaan bahan lokal pada menu Senja Restoran, melakukan perubahan menu makanan dan minuman sesuai musim, penggantian alat saji plastik dengan bahan ramah lingkungan, dan penggunaan botol plastik daur ulang.

## Ucapan Terima Kasih

Terima kasih kepada Senja Restoran, Senggigi Beach Hotel dan Resort yang telah membantu dalam menyelesaikan penelitian ini.

## Referensi

- Amran, N. A., Saad, N., & Aripin, N. (2017). Review green practices in northern region hotel of Malaysia. *Journal of Management and Marketing*, 2(3), 61-66.
- Marsum. A. W. (2005). *Restoran dan segala permasalahannya*. Yogyakarta: Andi, Edisi Empat.
- Creswell, J. W. (2003). *Research design: Qualitative, quantitative, and mixed methods approaches*. CA: Sage Thousand Oaks, 2<sup>nd</sup> ed.
- Dutta, K., Umashankar, V., Choi, G., & Parsa, H. G. (2008). A Comparative study of consumers' green practice orientation in India and the United States: A study from the restaurant industry. *Journal of Foodservice Business Research*, 11(3), 269-285.
- Emzir. (2012). *Metodologi penelitian kualitatif analisis data*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Hieu, V. M., Rašov, K. I. (2017). Developing cultural tourism upon stakeholders' perceptions toward sustainable tourism development in Phu Quoc Island, Vietnam. *Journal of Social Sciences*, 2(14), 71-86.
- Italian National Agency for the Protection of the Environment and for Technical Services. (2002). *Tourist accommodation EU eco-label award scheme*.
- Jeong, E. H., & Jang, S. C. (2010). Effects of restaurant green practices: Which practices are important and effective? *Caesars Hospitality Research Summit*, 13.
- Jeong, E. H., & Jang, S. C. (2014). The impact of eco-friendly practices on green image and customer attitudes: An investigation in a café setting. *International Journal of Hospitality Management*, 41, 10-20.
- Sugiyono. (2016). *Metode penelitian pendidikan pendekatan kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Schubert, F. (2008). *Exploring and predicting consumer's attitudes and behaviors towards green restaurants*. The Ohio State University.
- Teng, Y. M, Wu, K.S., & Liu, H.H. (2015). Integrating altruism and the theory of planned behavior to predict patronage intention of a Green Hotel. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 39(3), 299–315.
- Wilopo, K. K., & Hakim, L. (2017). Strategi pengembangan destinasi pariwisata budaya (studi kasus pada kawasan situs Trowulan sebagai pariwisata budaya unggulan di Kabupaten Mojokerto). *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)*, 41(1).